

Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo: Implementación Pospuesta

Regulación 61-25: Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo



www.scdhec.gov/food

Cinco Factores Clave de Riesgo

identificados repetidamente en brotes de enfermedad transmitida por los alimentos:

1. Temperaturas Inapropiadas de Conservación
2. Cocción Inadecuada
3. Equipo Contaminado
4. Alimentos de Fuentes no Seguras
5. Mala Higiene Personal

Estos 5 factores de riesgo son tratados en esta hoja.

Regulación 61-25

Citación 8-701.11

Estos tres puntos tienen fecha de implementación pospuesta:

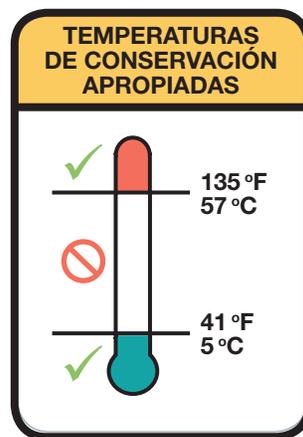
- (A) Fechas de Conservación
- (B) Fecha de Caducidad
- (C) Certificación de Gerente de Protección de Alimentos

Razones de Salud Pública

Las temperaturas de conservación ajustadas y el agregado de un requisito de fecha de caducidad proporcionan obstáculos para el desarrollo de Listeria. La certificación de gerente de protección de alimentos mejora la conciencia y la instrucción de la gerencia y del personal de un establecimiento.

Fecha de Implementación Pospuesta 27 de Junio de 2016

(A) Temperaturas de Conservación



Las temperaturas de conservación de 45°F y 130°F deberán ser las temperaturas de conservación respectivas de frío máximo y calor mínimo para alimentos con Control de Tiempo y Temperatura para la Seguridad (TCS, por sus siglas en inglés) hasta dos años de la fecha de entrada en vigencia de la regulación. El 27 de Junio de 2016, las temperaturas de frío máximo y calor mínimo serán respectivamente 41°F y 135°F.

Consulte 3-501.16

(B) Fecha de Caducidad



No se requerirá la fecha de caducidad de alimentos TCS hasta la fecha de implementación pospuesta del 27 de Junio de 2016.

La fecha de caducidad implica el marcado claro de cualquier artículo alimenticio a ser preparado y conservado durante un período de 24 horas.

Consulte 3-501.17

(C) Certificación de Gerente de Protección de Alimentos



Después de la fecha de la implementación pospuesta del 27 de Junio de 2016, al menos uno de los empleados con responsabilidad de supervisión y gerenciamiento deberá ser un gerente de protección de alimentos certificado. Esta certificación deberá obtenerse de un programa de acreditación reconocido por la Conferencia para la Protección de Alimentos.

Consulte 2-102.11 y 2.102.20

Por favor consulte las hojas de datos en www.scdhec.gov/food para más información.